



SEMAINE DU

29 juin au 05 juillet 2026

Une cantine vraiment engagée



1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio















B Produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion

4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Betteraves bio vinaigrette B	Pâtes bio arc en ciel vinaigrette  B		Carottes râpées 	PIQUE NIQUE
Plat principal 	Couscous à l'agneau et semoule bio   B 	Blanc de dinde braisé 		Pizza tomate et fromage   B	PIQUE NIQUE
Garniture 		Haricots verts persillés			PIQUE NIQUE
Produit laitier 	Chanteneige bio B				PIQUE NIQUE
Dessert 	Pomme 	Flan caramel		Liégeois chocolat	PIQUE NIQUE

RS CORPE R03984 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la *saisonnalité* des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislatoque.fr



Viandes bovines, porcines et volailles.
Origine : France.
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.
Pour ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

